

Unsere Apéroempfehlung...



Heidelbeer-Spritz

Heidelbeer Sirup aufgefüllt
mit Prosecco und Mineralwasser

11.50

Spezial-Bier

mit Melonen-Geschmack
Sennbräu Buchs – 3.2% Vol.

6.50

Wochen-Hit 1

Menu 1

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Würzige Hirschwurst
mit hausgemachten Spätzli
und Rotkraut

Wochen-Hit 2

Menu 2

24.50

Tagessuppe oder Salat

—
Poulet Satay-Spiessli
an Erdnussauce
und gelber Balreis

Vegi-Menu

Menu 3

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Flan di Parmigiana
(Käse-Küchlein)
mit Waldpilzen

Veganes-Menu

Menu 4

23.50

Tagessuppe oder Salat

—
Veganer Blumenkohl Burger
im Mais-Bun
und Steakhouse-Fries

Fisch-Menu

Menu 5

37.50

Tagessuppe oder Salat

—
Sautierte Jakobsmuscheln
mit sämigem Kürbisrisotto, Kapern
und Limette

Business-Menu

Menu 6

40.50

Tagessuppe oder Salat

—
Zarte Schweinsfilet-Medaillons
an Calvados-Sauce mit Apfelstückli
dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

Tagesdessert

Öpfelchüechli mit Vanillesauce

9.50

Unsere Weinempfehlungen – Im Offenausschank

Weiss:	Doral I AOC I Cave de Cidis I 2024 I Waadt I Schweiz	pro dl. 7.50
	Chardonnay Caliz I DOC I 2023 I Kellerei Kurtatsch I Südtirol I Italien	pro dl. 7.00
Rose:	Canallas Rosado I Bodegas Arraez I DO I 2024 I Valencia I Spanien	pro dl. 7.50
Rot	Selection Schmid Wetli I AOC I 2021 I Berneck I Schweiz	pro dl. 8.00
Rot:	Rioja Crianza I Paco Garcia I Tempranillo I DOCA I 2021 I Rioja I Spanien	pro dl. 8.50
Rot:	Grand Cuvée Josanna I Josef Salzl I 2021 I Neusiedlersee I Oesterreich	pro dl. 8.50
Rot:	Primitivo Feudo Badala I IGT I 2024 I Apulien I Italien	pro dl. 7.00